

Hähnchen-Brust mit Kräutern und Bandnudeln

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------|--------------------|--------------------------|
| 4 Hähnchenbrustfilets | 2 Zehen Knoblauch | 1 Bund Salbei |
| 1 Bund Thymian | 1 Bund Rosmarin | 1 Bund Petersilie, glatt |
| 120 g Frühstücksspeck | 2 EL Butterschmalz | 16 cl Cognac |
| 120 ml Weißwein | 100 g Butter | 500 g Bandnudeln, grün |
| Sahne | Salz | Pfeffer |

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln bissfest garen. Die Hähnchenbrustfilets abwaschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Nun das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Speckscheiben auslegen. Die Salbeiblätter im Ganzen auf den Speckscheiben verteilen. Vom Thymian die feinen Blättchen, vom Rosmarin die Nadeln und von der Petersilie die Blätter abzupfen und ebenfalls auf die Speckscheiben legen. Einige Blätter und Nadeln dabei aufsparen und beiseite stellen. Den Speck dann mit der Kräuterseite nach innen um die Hähnchenbrustfilets wickeln. Anschließend die Speckscheiben mit Bratenschnur an den Hähnchenbrustfilets befestigen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und die übrigen Kräuter in die Pfanne geben. Die Hähnchenbrustfilets von jeder Seite zwei bis vier Minuten scharf anbraten. Nun das Fleisch mit Cognac flambieren und mit Weißwein ablöschen. Das Fleisch mit Butterflocken garnieren und im Backofen garziehen lassen. Die Bandnudeln auf den Tellern verteilen. Dazu die Hähnchenbrustfilets und die Kräuter anrichten und servieren.

Horst Lichter am 10. April 2010